

ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ

Το χρυσό πορτοκάλι στα κινέζικα είναι 'kam kwat' και από εκεί έμεινε να αποκαλείται κουμ κουάτ (kumquat στα αγγλικά) το παράξενο αυτό δέντρο που καλλιεργείται εκτεταμένα στην Κέρκυρα από το 1924. Λέγεται, μάλιστα, ότι το έφερε στο νησί ο Βρετανός γεωπόνος Μέρλιν. Μετά από υπουργική απόφαση του 1994, μάλιστα, ανακηρύχθηκε προϊόν ποιότητας προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης.

Το Κουμ κουάτ είναι ένα δέντρο που ανήκει στην κατηγορία των εσπεριδοειδών και δεν ξεπερνά τα 2,5 μέτρα ύψος. Ο καρπός του ωριμάζει το Δεκέμβριο και, όπως και σε άλλα εσπεριδοειδή, από πράσινος γίνεται πορτοκαλί. Έτσι, η καταλληλότερη περίοδος για το μάζεμα είναι από τον Ιανουάριο μέχρι το Φεβρουάριο. Ο καρπός είναι πιο μικρός κι από το μανταρίνι, έχει κουκούτσια και τρώγεται με τη φλούδα. Όπως όλα τα εσπεριδοειδή, είναι πλούσιος σε βιταμίνες Α και C. Η γεύση του όμως είναι ιδιαίτερα οξεία και γλυκόπικρη γι' αυτό και συνήθως δεν τρώγεται ωμό.

Είναι όμως εξαιρετικό για λικέρ, μαρμελάδες και γλυκό του κουταλιού. Γι' αυτό, το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής μεταποιείται στο νησί της Κέρκυρας ενώ σημαντικό ποσοστό των παραγόμενων προϊόντων εξάγεται σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.



Το κουμ κουάτ στην Ελλάδα:

Το εργοστάσιο "Μαυρομάτης Kum quat" ιδρύθηκε το 1965 και είναι μια

οικογενειακή επιχείρηση, που ειδικεύεται στην επεξεργασία και εμφιάλωση του Kum quat σε λικέρ και γλυκά αντίστοιχα. Η γραμμή παραγωγής φθάνει το ένα εκατομμύριο μπουκάλια και πενήντα τόνους Kum quat σε μαρμελάδες και γλυκά. Άλλη μια δραστηριότητα του εργοστασίου μας είναι η παραγωγή Ούζου, Μπράντυ και είκοσι ακόμα διαφορετικά λικέρ με γεύση φρούτων. Kum Quat σε γλυκό Το Kum quat μπορεί να συνδυαστεί σε πολλές "γλυκές δημιουργίες". Το Kum quat χρησιμοποιείται για να δώσει γεύση σε πίτες, γλυκά, πάστες και επιδόρπια. Kum Quat στο ποτό σας Αν σας αρέσει το Kum quat τότε ήδη ξέρετε τι γεύση μπορεί να δώσει στα κοκτέιλ σας χωρίς βέβαια να υπάρχει ένα τέλος στους συνδυασμούς που μπορείτε να κάνετε. Kum Quat στην κουζίνα Τα Kum quat τρώγονται ολόκληρα, βραστά, ψητά, παγωμένα ακόμα και σε συνοδευτικές σάλτσες σε πολλές συνταγές φαγητών σαν βασική γεύση ή γαρνιτούρα

ΠΗΓΕΣ:

1. <http://goo.gl/FxSudw>
2. <http://goo.gl/MPhJcJ>